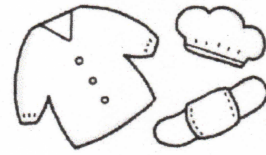


給食だより



7月



港区立赤坂中学校
令和2年6月29日

7月からは、生徒の皆さんによる給食の配膳が始まります。衛生的に配膳ができるように準備をしましょう。

給食当番の身じたく4点セット

①三角巾

髪の毛が落ちないように、前髪を中に入れます。

②エプロン

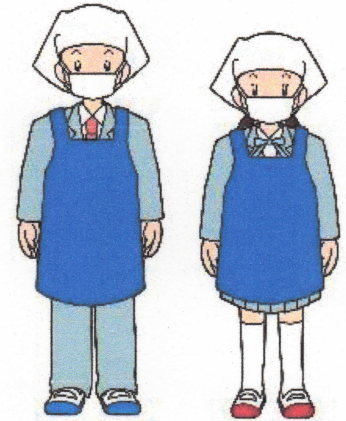
標準服のほこりが食べ物に入らないように、食べ物が飛んで標準服を汚さないように着用します。

③マスク

鼻と口をおおいましょう！

④使い捨て手袋（学校で用意します）

手洗いとアルコール消毒をして、配膳をする直前に着用します。手袋を付けた手で、目をこすったり、体を触ったりしないようにしましょう。



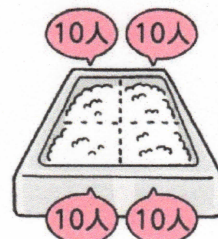
Q. 給食当番なのに体調が悪い時はどうするの？

A. 下痢や発熱、腹痛、おう吐などの感染症の症状がある場合は、そのまま給食当番をすると、感染が拡大してしまうことがあります。体調が悪い時は、先生に相談をして、ほかの人に給食当番をかわってもらいましょう。



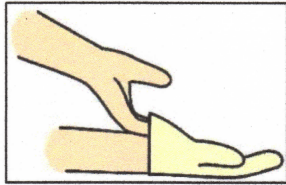
給食の盛りつけポイント

汁物は、汁の実が多かったり少なかったりしないように、底までよくかき混ぜます。ごはんは40人の場合、全体を4等分した量から10人分を配るようになるなどの目安をつけると、配ぜんしやすくなります。

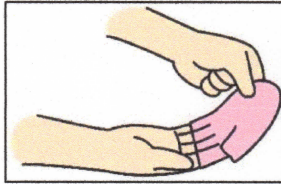


手袋の外し方

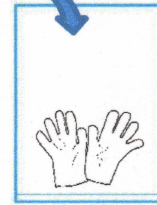
手袋の内側に指を差し込んで、裏表が逆になるように外します。



→ →
くるっと
ひっくり返す



→ →
手袋用のごみ袋へ
(給食のワゴンに
ついてます)



☆ 7月7日は七夕 ☆

七夕は牽牛（彦星）と織女（織姫）の2人が年に一度だけ7月7日の夜、天の川を渡って会うことを許されたという中国の伝説が始まりといわれています。この日は願い事を書いた短冊などを笹竹に飾ったり、七夕の行事食であるそうめんを食べたりします。



食育推進献立について

港区では、生徒が給食を通じて食文化の経験、豊かな味覚の形成、食材に対する知識や感謝の気持ちなどを育むことを目的として食育推進事業を実施しています。学校給食において、様々な食を五感で体験し、食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付けるため、行事献立や地産地消などのテーマを打ち出した給食を提供します。

食育推進献立の実施にあたっては、港区より生徒一人あたり年間810円（税抜）の公費補助があり、年間3回程度公費を活用した献立を提供する予定です。

今年度一回目の食育推進献立は、7/7（火）です。

特別栽培農産物の提供について

港区では、農林水産省がガイドラインで定める栽培基準を満たした特別栽培農産物である果物の購入に関して、教育委員会より各学校に対して補助金が出ています。

より一層の安心・安全が求められる「生で食べる果物」を安定的に提供することで、子どもたちの食に関する理解を深めるとともに、食習慣の向上や健康の増進に寄与します。

特別栽培農産物の使用予定は、毎月の給食だよりにてお知らせしていきます。

【特別栽培農産物とは？】

その農産物が生産された地域の慣行レベル（各地域で慣行的に行われている節減対象農薬及び化学肥料の使用状況）に比べて、節減対象農薬の使用回数が50%以下、化学肥料の窒素成分量が50%以下、で栽培された農産物です。

★7月使用予定の特別栽培農産物★

7/7(火)山形県産 青肉メロン、7/28(火)愛媛県 or 高知県産 河内晩柑
※生育や収穫状況により、使用する果物に変更となる場合があります。